

PRZYSTAWKI

TATAR WOŁOWY W KOŚCI 42
kiszony ogórek, musztarda francuska

SMAŻONE RYDZE NA MAŚLE 33
podane na brioche

ŚLEDŹ 29
purée buraczane z dodatkiem
ziemniaków i marchwi

PLACEK ZIEMNIACZANY 28
grillowane warzywa, cytrynowy ser

ZUPY

ROSÓŁ STAROPOLSKI 25
wywar z kurczaka, kaczki i gęsiny,
makaron domowy, klopsy drobiowe

FLAKI PO WARSZAWSKU 25
flaki cielęce, imbir, gałka
muszkatołowa, majeranek, pomidory

ŻUREK 25
gratin warzywne, biała kiełbasa,
boczek wędzony, chrzan, jajko
sadzzone, majeranek

BARSZCZ CZERWONY 23
pierożki z kapustą i grzybami

SAŁATY

CEZAR 38
grillowany kurczak, boczek, sałata
rzymska, pomidorki koktajlowe,
parmezan, sos cezar

KOZI SER W PANKO 36
endywia, gruszka, winegret z granatu

MAKARONY

RAVIOLI 33
wędzony twaróg, ziemniaki, rydze

**ZŁOCISTE PIEROGI
Z KACZKĄ 36**
purée z buraka, marchewka, sos
jeżynowy

RISOTTO 36
grzyby, jajko poche, parmezan

RYBY

MORSZCZUK 49
rydze na maśle, gratin selerowe

ŁOSOŚ 59
purée selerowe, endywia, winegret
cytrynowy



MENU

Szef Kuchni
Paweł Pyrka

DANIA GŁÓWNE

SCHABOWY A'LA MILANESE 46
grillowana brzoskwinia, salsa chipotle,
majonez limonkowy, frytki z oliwą
truflową i parmeznem

PIECZONA KACZKA 64
połowa kaczki, szare kluski,
glazurowane buraki, sos demi glace z
nutą cynamonu i goździków

GOLONKA 46
purée selerowe, karmelizowana cebula,
sos piwny

**ANTRYKOT WOŁOWY W SOSIE
PIEPRZOWYM 65**
purée ziemniaczane, piklowana cebula,
majonez szczypiorkowy

DESERY

SERNIK 27
sorbet malinowy z yuzu, ziemia
migdałowa, krem chantilly kokosowy

TARTA CZEKOLADOWA 27
karmelizowany banan, morele, kawa,
rum

NAPOJE GORĄCE

KAWY

ESPRESSO 12
ESPRESSO DOPPIO 15
ESPRESSO MACCHIATO 14
AMERICANO 13
CAPPUCINO 15
FLAT WHITE 16
CAFFE LATTE 16
ICE COFFEE 18
MLEKO ROŚLINNE + 2

HERBATY

SELEKCJA HERBAT
SIR WILLIAM'S 12
HERBATA SEZONOWA 15

NAPOJE ZIMNE

SOKI TOMA 9
pomarańcza, jabłko, czarna
porzeczka

GAZOWANA KLASYKA 9
Pepsi, Pespi Max, Mirinda, 7up,
Schweppes

WODA MINERALNA 9
gazowana, niegazowana

SOK ZE ŚWIEŻYCH OWOCÓW 16
pomarańcza, grejpfrut, mix

DOMOWA LEMONIADA
szklanka 14
karafka 33

PIWA

GRIMBERGEN BLONDE 18
lane, poj. 0,33 l

REGIONALNE BUTELKOWE 13

LD PILS
DZIKI DZIK
RUDA WIEWIÓRA
GAJOWNICZEK

PAULANER 17
HEFE-WEISSBIER

LECH FREE 11

WÓDKI

KHORTYTSA
Platinum 10 - 40 ml | 100 - but. 0,5 l
Gold 110 - but. 0,5 l

FINLANDIA
Orginall 11 - 40 ml | 110 - but. 0,5 l

J.A. BACZEWSKI
Premium 140 - but. 0,5 l

OSTOYA
Premium 12 - 40 ml | 130 - but. 0,5 l

BELUGA NOBLE
Premium 390 - but. 0,7 l

SOPLICA
smakowa 9 - 40 ml | 95 - but. 0,5 l

APPETIZERS

STEAK TARTARE ON THE BONE 42

pickled cucumber, French mustard

FRIED SAFFRON MILK CAP IN BUTTER 33

brioche

HERRING 29

beetroot purée with potatoes and carrot

POTATO PANCAKE 28

grilled vegetables, lemon cream cheese

SOUPS

BOUILLON 25

chicken, duck and goose bouillon, egg noodles, chicken meatballs

WARSAW-STYLE TRIPE 25

veal tripe, ginger, nutmeg, marjoram, tomatoes

SOUR RYE SOUP 25

vegetable gratin, white sausage, smoked bacon, horseradish, fried egg, marjoram

RED BORSCHT 23

mushroom cabbage dumplings

SALADS

CAESAR 38

grilled chicken, bacon little gem lettuce, cherry tomatoes, parmesan, Caesar sauce

PANKO CRUSTED GOAT CHEESE 36

endive, pear, pomegranate vinaigrette

PASTA

RAVIOLI 33

smoked cottage cheese, potato, saffron milk cap

DUCK DUMPLINGS 36

beetroot purée, carrot, blackberry sauce

RISOTTO 36

mushrooms, poached egg, parmesan

FISHES

HAKE 49

saffron milk cap in butter, celery gratin

SALMON 59

celery root purée, endive, lemon vinaigrette



MENU

Szef Kuchni
Paweł Pyrka

MAIN COURSE

PORK CHOPS MILANESE 46

grilled peaches, chipotle salsa, lime mayonnaise, parmesan truffle fries

CRISP ROAST DUCK 64

half of duck, grey potato dumplings, glazed beets, demi glace sauce with cinnamon and cloves

HAM HOCK 46

celery root purée, caramelized onions, honey beer sauce

BEEF STEAK ENTRECOTE WITH CREAMY PEPPERCORN SAUCE 65

mashed potatoes, quick-pickled onions, chive mayonnaise

DESSERTS

CHEESECAKE 27

yuzu raspberry sorbet, almond soil, coconut chantilly cream

CHOCOLATE TART 27

caramelized bananas, apricot, coffee, rum

HOT DRINKS

COFFEES

ESPRESSO 12

ESPRESSO DOPPIO 15

ESPRESSO MACCHIATO 14

AMERICANO 13

CAPPUCINO 15

FLAT WHITE 16

CAFFE LATTE 16

ICE COFFEE 18

PLANT MILK+ 2

TEAS

SELECTION OF TEAS

SIR WILLIAM'S 12

SEASONAL TEA 15

COLD DRINKS

TOMA JUICE 9

orange, apple, black currant

FIZZY DRINKS 9

Pepsi, Pesp Max, Mirinda, 7up, Schweppes

MINERAL WATER 9

sparkling, still

FRESH FRUIT JUICE 16

orange, grapefruit, mix

LEMONADE

glass 14
carafe 33

BEER

GRIMBERGEN BLONDE 18

KEG, tap beer 0,33 l

LOCAL BEER IN BOTTLE 13

LD PILS

DZIKI DZIK

RUDA WIEWIÓRA

GAJOWNICZEK

PAULANER 17

HEFE-WEISSBIER

LECH FREE 11

VODKA

KHORTYTSA

Platinum 10 - 40 ml | 100 - but. 0,5 l

Gold 110 - but. 0,5 l

FINLANDIA

Orginall 11 - 40 ml | 110 - but. 0,5 l

J.A. BACZEWSKI

Premium 140 - but. 0,5 l

OSTOYA

Premium 12 - 40 ml | 130 - but. 0,5 l

BELUGA NOBLE

Premium 390 - but. 0,7 l

SOPLICA

flavored 9 - 40 ml | 95 - but. 0,5 l